

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Garam merupakan penyedap rasa yang paling umum digunakan untuk menambah cita rasa makanan. Penggunaan garam selain sebagai penyedap rasa adalah untuk memenuhi kebutuhan tubuh manusia. Kebutuhan garam setiap orang diperkirakan sebesar 900 gram/tahun, dan 2.400 mg/hari atau sekitar 1 sendok teh/hari (WHO, 2012). Garam mengandung NaCl dan yodium. Kandungan NaCl dapat berperan untuk menjaga keseimbangan cairan dalam tubuh. Yodium dapat berperan untuk memproduksi hormon tiroid dalam tubuh sehingga tidak menyebabkan penyakit hipotiroid, gondok, dan penyakit gangguan akibat kekurangan yodium (GAKY) (Sarlan, 2019). Kandungan yodium dalam garam dapat hilang selama proses pengolahan karena bersifat volatil, sehingga diperlukan kandungan yodium yang cukup tinggi dalam garam dan proses pengolahan yang benar. Selain untuk kesehatan manusia, garam juga dapat digunakan dalam industri *chlor alkali plant* (CAP), farmasi, perminyakan, tekstil, kulit, sabun, dan mesin (Olilingo, 2017). Garam yang digunakan untuk keperluan industri disebut dengan garam industri.

PT X merupakan pabrik pengolahan garam yang sudah lama berdiri dan dikenal luas oleh masyarakat sejak tahun 1969. PT X dikenal menghasilkan produk garam dengan kandungan yodium minimal 30 ppm. Produk garam yang dihasilkan oleh PT X adalah garam konsumsi dan garam industri. Garam yang dihasilkan oleh PT X terjamin kualitasnya sesuai dengan ISO 9001: 2008, ISO 22000:2018, dan SNI dari LS-Pro yang didapatkan pada 5 Juli 2019. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

(PKIPP) di PT X dilakukan dengan tujuan mempelajari bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, sanitasi, dan pemasaran produk garam tersebut.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses pengolahan garam beryodium dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

1. Untuk mengetahui dan memahami proses pembuatan garam meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga diperoleh produk garam yang siap dipasarkan.
2. Untuk mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Untuk mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi serta pengolahan limbah.
4. Untuk mengetahui sistem tata kelola manajemen perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP di PT X dilakukan dengan beberapa cara sebagai berikut:

1. Observasi, bertujuan untuk memperoleh data dengan mengobservasi proses pengolahan bahan baku hingga menjadi produk akhir, serta sanitasi dan pemasaran yang dilaksanakan PT X.

2. Wawancara, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara tanya jawab dengan pembimbing secara *offline* dan *online* (via Zoom). Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai sejarah, visi-misi, tata letak pabrik, dan hal-hal yang tidak didapatkan dari hasil observasi.
3. Studi pustaka, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara mencari pustaka pendukung yang berhubungan dengan kegiatan praktik kerja yang dilakukan. Tujuan metode ini adalah untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan pustaka yang terkait dengan proses yang berlangsung di PT X.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan PKIPP dimulai tanggal 08 Januari 2021 sampai 30 Januari 2021. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT X yang berlokasi di Surabaya Utara, Jawa Timur dilaksanakan secara luring dan daring *via* Zoom.